



We preserve nature's gifts

Aktuell

Rundbrief - nr. 68 - Jahrgang 20 - Juni 2015

IN DIESER AUSGABE

Neuer Elan für Ardo

Tiefkühlfrische aromatische Kräuter

Neue Produkte

5 herrliche Grillbeilagen

Markt- und Ernteberichte

Zwei Bioverfechter berichten

Gemüse-Frites von Ardo sahen ab

Ardo Sustainability Awards

MESSEN

5-7/10/2015

CONXEMAR - ES

Vigo

www.conxemar.com

10-14/10/2015

ANUGA - DE

Köln

www.anuga.de

7-11/11/2015

ALLES FÜR DEN GAST - AT

Salzburg

www.gastmesse.at

15-19/11/2015

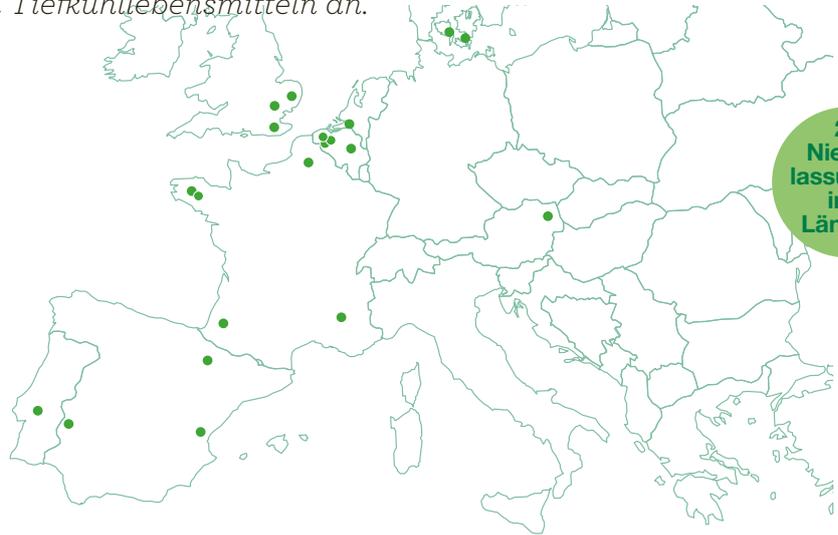
HORECA EXPO - BE

Gent

www.horecaexpo.be

Neuer Elan für Ardo

Nach der erfolgreichen Fusion zwischen Ardo und Dujardin Foods fügen sich alle Puzzleteile allmählich ineinander. Das sind gute Neuigkeiten für die Gruppe, mit Sicherheit aber auch für alle unsere Kunden. Wir haben nicht nur das Sortiment erweitert, sondern verfügen auch über jahrelange Erfahrungen und bieten Know-how in Tiefkühllebensmitteln an.



20
Niederlassungen
in 8
Ländern

In operativer Hinsicht werden Sie kaum Unterschiede feststellen: In den drei Segmenten (Retail, FoodService und Food Ingredients) kümmern wir uns auch weiterhin lokal um unsere Kunden, und das in ihrer eigenen Sprache sowie unter Berücksichtigung der lokalen Bedürfnisse und Empfindsamkeiten. Mit anderen Worten: **Ardo ist nach wie vor in Ihrer Nähe und unterstützt Sie auch künftig mit demselben hochwertigen Service und den gewohnten logistischen Lösungen.**

Unsere **Überseeaktivitäten** werden auf verschiedene Personen mit spezifischem Schwerpunkt sowie Kenntnissen des Marktes und dessen eigenen Bedürfnissen aufgeteilt.

Die Fusion wirkt sich außerdem **positiv auf das Kräutersortiment aus**. Es wurde um mehrere köstliche Kräutersorten und verschiedene Aromen erweitert. In dieser Aktuell-Ausgabe lesen Sie alles dazu.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Lektüre.



Tiefkühlfrische aromatische Kräuter - die Krönung für jedes Gericht!



Aromatische Kräuter sind Pflanzen, mit denen die Genußeigenschaften von Gerichten verstärkt werden, indem sie ihnen mehr Aroma, Geschmack und Farbe verleihen. Möglich ist das sowohl zu Hause als auch im FoodService und in der Lebensmittelindustrie bei der Zubereitung von Suppen, Mahlzeiten, Soßen, auf belegten Brötchen usw..

Wir unterteilen die Kräuter in **einjährige Pflanzen**, die jedes Jahr ausgesät werden, sowie in **mehnjährige Pflanzen**, die mehrere Jahre in Folge geerntet werden und bis zu 4 Jahre lang stehen bleiben. Außerdem unterscheiden wir zwischen weichen, **blättrigen Kräutern** (Petersilie, Koriander usw.), **faserigen Kräutern** (Basilikum) und **holzigen Kräutern** (Rosmarin, Thymian). Je nach Art des Krauts können sie in einem eher warmen und mediterranen Klima wie in der Provence (FR) oder aber in einem ozeanischen Klima wie in der Bretagne (FR) und Suffolk (UK) gedeihen. Unsere Kräuterproduktionsstandorte in Frankreich und England liegen in der Nähe der Kräuterpflanzen, damit die Durchlaufzeit von der Ernte bis hin zum Endprodukt auf ein Minimum begrenzt wird. Für die mikrobiologische und physische Qualität unserer Kräuter ist das von größter Bedeutung. Die meisten Kräuter werden in mehreren Malen geerntet. Das kann bisweilen bis zu fünf Mal pro Saison der Fall sein. Die Kräuter werden nach der Ernte gewaschen, getrocknet, in ihrer Gesamtheit eingefroren und anschließend in die Sortierhalle befördert. Dort werden die Blätter anhand von Luftströmen und Vibrertischen von den Zweigen getrennt. Ziel ist es dabei, ausschließlich die Blätter zu behalten, deren Größe wiederum je nach Wunsch des Kunden schwankt. Ein großer Unterschied zu Gemüse besteht also darin, dass die Kräuter in unserem Produktionsprozess nicht erhitzt werden. **Dadurch werden sowohl der Geschmack und das Aroma als auch die Struktur dieser empfindlichen Pflanzen perfekt gewahrt.**

Wussten Sie das?



Dill wirkt bei Magenbeschwerden und ist schlaffördernd.

Schnittlauch wirkt als Gegengift bei Vergiftungen sowie als Mittel gegen Blutungen. Er ist appetit- und verdauungsfördernd und begünstigt die Nierenfunktion!



Petersilie fördert die Verdauung und beugt Erkältungen vor.

Majoran hilft bei Mundinfektionen, Zahnschmerzen, Halsschmerzen und Husten..



Koriander kommt in Soßen, Suppen, Bohnengerichten, Curries, Schmorgerichten und Salaten zum Einsatz. Außerdem verleiht es Broten und Gebäck eine überraschend köstliche Note.



Rosmarin schmeckt köstlich in Suppen, Schmorgerichten, Marinaden, zu Kalb-, Schweine- und Lammfleisch, aber auch zu Kaninchen, zu Tomatengerichten sowie in südlich angehauchten Gerichten.

Fines Hërbes

Ardo bietet ein besonders großes Kräutersortiment an.

Nachstehend finden Sie bereits einen Auszug aus dem Angebot. Diese Kräuter sind in verschiedenen Verpackungsformen erhältlich.

Blättrige Kräuter

- Basilikum
- Petersilie
- Schnittlauch
- Koriander
- Dill
- Minze
- Kerbel
- Estragon
- Brunnenkresse
- usw.

Holzige Kräuter

- Rosmarin
- Thymian
- Oregano
- Salbei
- Lorbeerblatt
- Limonenblatt
- Bohnenkraut
- Zitronengras
- usw.

Aromen

- Schalotte
- Knoblauch
- Ingwer
- Chilli
- Meerrettich
- Galangalwurzel
- Frühlingszwiebeln
- Zitruszesten
- usw.

Kräuter Mischungen

- Italienische Kräuter Mischung
- 8-Kräuter Mischung
- usw.

Biokräuter

- Basilikum
- Schnittlauch
- Koriander
- Minze
- Petersilie
- Knoblauch
- Oregano
- Rosmarin
- Salbei
- usw.



Für weitere Informationen zur Verfügbarkeit für Ihren spezifischen Markt können Sie unser Verkaufsteam kontaktieren. Oder Sie senden eine E-Mail an sales@ardo.com.

NEUE PRODUKTE

XXL Gemüse

In vielen Küchen steigt die Nachfrage nach grob geschnittenem Gemüse, das sich problemlos in einer Pfanne, einem Wok oder im Ofen zubereiten lässt. Um dieser Nachfrage gerecht zu werden, bietet Ardo künftig ein umfangreiches Angebot an tiefkühlfrischem, grob geschnittenem Basisgemüse an, mit dem Sie ein abwechslungsreiches Menü zusammenstellen können. Große Auswahl an grob geschnittenen Möhren, Pastinaken und Zucchini, halben Kartoffeln oder großen Scheiben Zucchini und Aubergine.

Pastinaken rustica
4 x 2,5 kg
PRU610

Auberginen
parrilla - gegrillt Scheiben
5 x 1 kg
AUS210

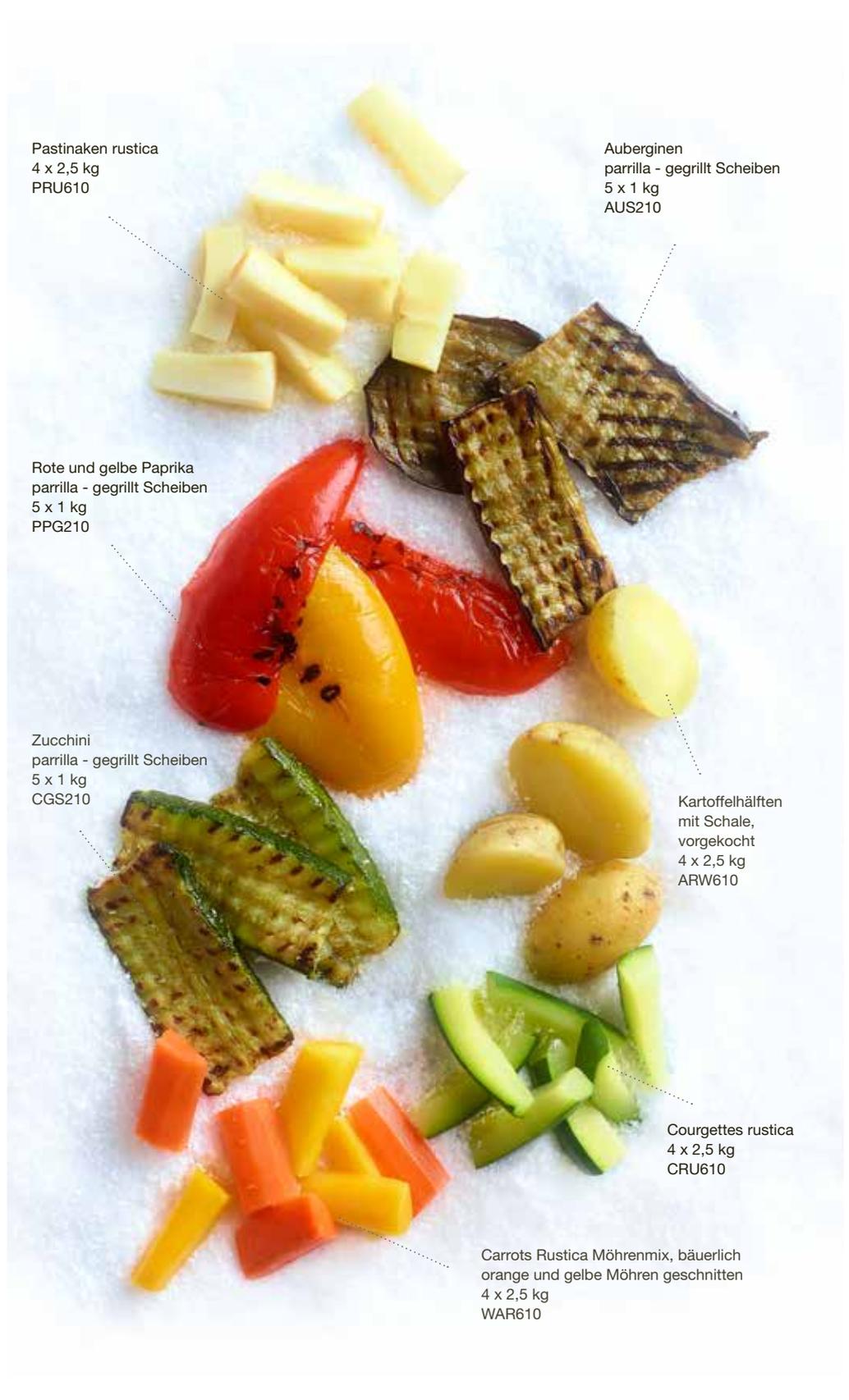
Rote und gelbe Paprika
parrilla - gegrillt Scheiben
5 x 1 kg
PPG210

Zucchini
parrilla - gegrillt Scheiben
5 x 1 kg
CGS210

Kartoffelhälften
mit Schale,
vorgekocht
4 x 2,5 kg
ARW610

Courgettes rustica
4 x 2,5 kg
CRU610

Carrots Rustica Möhrenmix, bäuerlich
orange und gelbe Möhren geschnitten
4 x 2,5 kg
WAR610



Markt- und Ernteberichte



MARKTBERICHTE

Die Nachfrage nach Tiefkühlgemüse hat ab Anfang 2015 wieder an Fahrt gewonnen. Das anhaltend kältere Wetter und die relativ hohen Preise für frisches Gemüse haben die Nachfrage und den Verbrauch von Tiefkühlgemüse derart in die Höhe getrieben, dass wir das erste Quartal erneut positiv abschließen konnten. Hinzu kommt, dass eine Menge neue Länder, die zuvor überwiegend nach Europa exportiert haben, nun aufgrund des eigenen Binnenzuwachses ihres Verbrauchs gezwungen sind, Tiefkühlgemüse zu importieren. Das ist der Fall in Fernost, das den Zuwachs mit der eigenen Produktion nicht auffangen kann. Wir können davon ausgehen, dass sich dieser Trend erst in der Anfangsphase befindet, und dass die Märkte außerhalb Europas zu wichtigen Absatzgebieten für europäisches Tiefkühlgemüse werden. Das sind gute Neuigkeiten für die Bestände, die im Zuge der neuen Ernten zügiger abgebaut werden. Andererseits hat das längere kalte Frühjahr dazu geführt, dass die neuen Ernten sich um mindestens zwei Wochen verspäten.

ERNTEBERICHTE

Der Frühling hat etwas länger als gewohnt auf sich warten lassen. Bis weit in den April hinein waren die Tages- und vor allem die Nachttemperaturen so niedrig, dass frühe Gemüsesorten wie **Spinat** deutlich später als im Vorjahr gestartet sind. Die Produktionszahlen von März zeigen deutlich, dass die 20 Produktionseinheiten der Ardo-Gruppe infolge der stark verringerten Zufuhr von frischen Rohstoffen bis zu 25% weniger produzieren konnten. Sogar die Produktion von Wintersorten wie **Schwarzwurzeln** haben mehr Zeit als vorgesehen gefordert, weil wir die Rohstoffe aufgrund der widrigen Wetterbedingungen nicht ernten konnten. **Porree** wurde noch über den ganzen April hinweg verarbeitet. Aufgrund der ungünstigen Aussaatbedingungen haben sich die **Erntezeiträume des Frühjahrs und Sommers allgemein verzögert**. In einigen Fällen kann das die kontinuierliche Verfügbarkeit gefährden, was vor allem dort gilt, wo nur begrenzte regionale Anbaumöglichkeiten vorhanden sind. Da die Ardo-Gruppe seit Jahrzehnten in den Ausbau verschiedener Anbaugeländer in Europa investiert hat, kann sich das vermeiden lassen, indem frühere Produktionen in südlicher

gelegenen Agrarregionen eingeschaltet werden. Diese Position verstärkt sich weiter durch die Ausweitung unseres Anbaugeländes im Zuge der Fusion. Mit dieser internationalen Verteilung der Ernten und Produktionen können unsere Absatzkanäle davon ausgehen, dass die durchgehende Belieferung für unser gesamtes Sortiment praktisch lückenlos gesichert ist. Dadurch hebt sich die Ardo-Gruppe in bedeutendem Maße von national ausgerichteten Produktionen ab.

Die Anbau- und Produktionsplanung für 2015 ist in vollem Gange. Die Bedürfnisse und Produktionskapazitäten von Ardo und Dujardin sind gebündelt und nach Möglichkeit optimiert worden. Dabei wählen wir für jedes Gemüse die besten Anbaugeländer und die Produktionsstandorte, die die größte Garantie für qualitativ hochwertiges und nachhaltig verarbeitetes Tiefkühlgemüse bieten.

Auch in der Strategie des neuen Ardo wird Nachhaltigkeit großgeschrieben, und wir bleiben unserem Leitsatz treu: 'We preserve nature's gifts.'

Ausgabe Ende April 2015



5 herrliche Grillbeilagen

Gebackene Gemüse-Frites mit Minze

Ofengetrocknete Tomaten in einer italienischen Marinade, italienischen Kräutern, Zitronenzesten und Knoblauchwürfeln, Salz und schwarzem Pfeffer

Entdecken sie diese überraschenden Rezepte unter: www.ardo.com/de/recipes

Tapenade aus grünen Oliven

Crunchy Avocado-Creme mit Koriander, saurer Sahne und Schalotten

Aioli mit italienischen Kräutern



Zwei 'Bioverfechter' berichten...

In den letzten Jahren hat der Anteil des Biosortiments bei unseren Verkaufszahlen sowie beim täglichen Verbrauch immer weiter zugenommen. Wir möchten Ihnen gerne mehr zu diesem Angebot sagen. Dazu haben wir uns mit zwei begeisterten Biofans unterhalten. Der eine stammt aus dem Anbaubereich, und der andere ist im Verkauf tätig. Es ist kein Zufall, dass beide aus Österreich kommen, einem wichtigen Land, was den Anbau und den Verbrauch von Biogemüse angeht.



DI Simon Ziegler, Horst Moser

BIOGAST

Wer:

Horst Moser – CEO
DI Simon Ziegler –
Sales & Marketing Manager

Was: Großhandel für 12 000
Bioprodukte (Food & Non-Food)
mit 1250 Kunden

Gegründet: 1999

Ort: Wien



Prof. Dr. Dr. Günter Breuer und sein Sohn Lukas

PROF. DR. DR. GÜNTER BREUER

Wer:

Prof. Dr. Dr. Günter Breuer vom
Institut für Agrar- und Forstökonomie,
Universität für Bodenkultur Wien
Eigentümer eines Bio-Familien-
bauernhofs (165 ha)

Gegründet: 2001

Ort: Lassee
(Niederösterreich-Österreich)

HORST MOSER:

„Die Leute müssen sich Bio öffnen.“

DI SIMON ZIEGLER:

„Bio ist eine Lebensweise.“

Horst Moser gewährt uns Einblick in die Handelsstrategie von Biogast: ‚Biogast beliefert sowohl Einzelhandels- als auch Food-Service-Kunden in Österreich, Bayern (DE), Südtirol (IT), Tschechien, der Slowakei und Slowenien. **Aufgrund einer engen und loyalen Partnerschaft mit unseren Lieferanten kann Biogast ganzjährig 100% hochwertige Bioprodukte garantieren.** Durch diese feste und lange Beziehung können wir unseren treuen Kunden auch regelmäßig neue Produkte anbieten.‘ Simon Ziegler geht näher auf die Preisgestaltung von Bioprodukten ein: ‚Bioprodukte sind effektiv teurer als herkömmliche Produkte. Allerdings stellen wir fest, dass unsere Kunden viel bewusster mit Bioprodukten umgehen. So berechnen sie die benötigten Portionen etwas genauer. Dadurch entsteht weniger Abfall. **Wir helfen unseren Kunden bei der Suche nach der besten Möglichkeit, unsere Produkte rationell zu verwerten.** Im Endeffekt bezahlen sie für ihre Bioprodukte genau so viel wie für die konventionellen Erzeugnisse.‘ Horst Moser zufolge birgt das wachsende Interesse an Bioprodukten Hoffnung für die Zukunft. ‚Wir behalten unsere Herausforderungen, eine gut funktionierende Logistik und eine anhaltende Qualität im Auge.‘ Simon Ziegler merkt außerdem an, dass dieser Zuwachs mit einem Partner wie Ardo möglich ist, weil Ardo ganzjährig ein breitgefächertes Sortiment anbietet.

GUT ZU WISSEN: Die Organisation des zurückliegenden Eurovision Song Contest in Wien hat großes Augenmerk auf sein Image als ‚grünes Event‘ gelegt. Aus diesem Grunde hat der Bioaspekt beim Catering eine wichtige Rolle gespielt, wobei Biogast der bevorzugte Lieferant war.

PROF. DR. DR. GÜNTER BREUER:

„Der menschliche Aspekt des Bioanbaus ist deutlich weitreichender.“

Günter Breuer, seine Ehepartnerin Magdalena und ihr Sohn Lukas haben ihren traditionellen Bauernhof aus verschiedenen Gründen in einen Bauernhof für den Bioanbau von Weizen und Gemüse umgewandelt. ‚Irgendwann habe ich verstanden, dass der Einsatz chemischer Produkte zu schädlich für die Natur und die künftigen Generationen ist. **Nach einer gründlichen wirtschaftlichen und agronomischen Studie haben wir beschlossen, uns ausschließlich auf den Bioanbau zu konzentrieren.** Diese Studien waren notwendig, um die beträchtliche Wirkung dieser Umstellung zu ermitteln.‘ Günter Breuer bestätigt, dass der Bioanbau einen anderen Ansatz als der konventionelle Anbau fordert. ‚Beim Anbau von Biopflanzen ist eine Menge Handarbeit erforderlich. Außerdem muss man etwas weiter vorausplanen, um die Felder rechtzeitig bearbeiten zu können. Durch diese ca. 8000 Zusatzstunden an Handarbeit mussten wir zwischen zehn und zwölf Saisonarbeiter einstellen. Daneben haben wir unsere Pflanzen diversifiziert, um das höhere Risiko einer schlechten Ernte aufzuteilen. **Glücklicherweise wird der Bioanbau in dieser Gegend durch die guten Wetterbedingungen begünstigt.** Da es hier weniger als in anderen nordeuropäischen Gebieten regnet, haben wir weniger Probleme mit Unkraut und Pflanzenkrankheiten, und so können wir an mehr Tagen auf dem Feld arbeiten. Aufgrund der manuellen Arbeit ist das kein überflüssiger Luxus.‘ Für die Umstellung auf den Bioanbau waren hohe Investitionen notwendig. ‚Wir mussten unseren Maschinenbestand von Grund auf anpassen. Dank unserer Zusammenarbeit mit einem benachbarten Landwirt konnten wir die Investitionskosten teilen und in ultramoderne Maschinen investieren.‘ Günter Breuer blickt der Zukunft überaus zuversichtlich entgegen. ‚Mein Sohn Lukas ist nun auch auf dem Bauernhof tätig. Gemeinsam suchen wir nach innovativen Methoden für den Bioanbau. Unsere Ernten nehmen von Jahr zu Jahr bei derselben Anzahl Saisonarbeiter zu. **So freut es uns zutiefst, dass wir das österreichische Ardo-Werk bzw. „unseren Nachbarn“ mit überaus schmackhaftem Biogemüse beliefern können: Spinat, Erbsen, Rotkohl, junge Möhren und Prinzessbohnen.‘**

GUT ZU WISSEN: Im biologischen Städtchen Lassee werden auf 30% der Felder aller Landwirte Biopflanzen angebaut. In Lassee erwacht Bio wahrlich zum Leben!



BIO
Organic

Gemüse-Frites von Ardo sahen ab



Vegetarische Wraps mit Gemüse-Frites



DIE GEMÜSE-FRITES VON ARDO ERFREUEN SICH GROSSER BELIEBTHEIT.

Bei einer vom belgischen Einzelhandelsmagazin Gondola organisierten Veranstaltung hat eine Jury aus **professionellen Einzelhandelskunden** und Marktforschungsexperten unsere **Gemüse-Frites mit dem „Product Innovation 2015“-Preis ausgezeichnet**. Die Jury hat den innovativen Charakter des Produkts innerhalb des Tiefkühl-gemüsesegments gelobt und auch anerkennende Worte für den leckeren, süßen und natürlichen Geschmack der vorgebackenen Pastinake- und Möhrenstäbchen gefunden. Selbstverständlich erfüllt uns dieser Preis mit großem Stolz!

Entdecken Sie noch mehr überraschende Rezepte auf unserer Website www.ardo.com/de/recipes!

Und die Gewinner der Sustainability Awards lauten...

Für Ardo ist das Streben nach Nachhaltigkeit kein Lippenbekenntnis. Ganz im Gegenteil. **In allen Ardo-Niederlassungen wird kreativ nachgedacht und hart gearbeitet, um in Sachen Nachhaltigkeit die besten Leistungen zu erzielen.** Um diese Anstrengungen aufrechtzuerhalten, verleihen wir ab diesem Jahr die **Sustainability Awards**. Sie gehen an die Ardo-Niederlassungen, die bemerkenswerte Initiativen mit positiver Wirkung auf einen der drei vorrangigen Pfeiler („die drei P“) bei Ardo ergriffen haben: **People, Product und Planet.**

Mehr Informationen finden sie unter www.ardo.com



Ardo Ardoie (BE)
Gewinner des
People-Award



Ardo Alpiarça (PT)
Gewinner des
Community-award



Ardo Zundert (NL)
Gewinner des
Planet-award



Ardo Geer (BE)
Gewinner des
Product-award



Ardo Badajoz (ES)
Gewinner des People-Planet-
Product-award



FOLGEN SIE ARDO UNTER WWW.ARDO.COM



Ardo N.V. Wezestraat 61, B-8850 Ardoie,
T +32 51 310621, F +32 51 305997
www.ardo.com, info@ardo.com



We preserve nature's gifts